

REAR



RESTAURANT

REAR

*“La luce cambia.  
E con lei, anche la cucina.”*

“The light changes. And so does the cuisine..”

EXECUTIVE CHEF

*Silvatore Sorzette*

REAR

## *Nu Viaggio*

Un percorso degustazione scelto dallo Chef, pensato per raccontare la nostra cucina attraverso stagionalità, tecnica e materia.

### **7 PORTATE**

*7 Courses*

a cura dell'Executive Chef  
*Salvatore Iazzetta*

€110

/ / / / / / / / / /

PARING

€60

Per un' esperienza personalizzata, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze.



REAR

**STREET FOOD**

*Gran Tempura – €45*

Astice / Calamari / Gamberi / Verdure di stagione / Maionese lime e pepe  
Lobster, squid and prawns with seasonal vegetables, served with lime and black pepper mayonnaise  
[ 1 - 2 - 13 ]

*Alici del Cantabrico con pan brioche e burro – €22*

Cantabrian anchovies with brioche bread and Normandy butter  
[ 4 - 7 ]

*Lobster Roll – €12*

Bun al burro della Normandia / Astice / Maionese al corallo / Insalata lollo  
Normandy butter bun with lobster, coral mayonnaise, and lollo lettuce  
[ 1 - 2 - 3 - 7 - 11 ]

*Bao di Granchio Norvegese – €8*

Pane al vapore / Granchio norvegese marinato in salsa Ponzu / Mayo al Rafano / Misticanza  
Steamed bun, Norwegian crab marinated in Ponzu sauce, horseradish mayo and mixed greens  
[ 1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 ]

*Sandwich di Pastrami di Wagyu – €12*

Pan brioche tostato / Wagyu marinato e affumicato / Maionese alla senape / Cetriolo  
Toasted brioche, marinated and smoked Wagyu, mustard mayonnaise, and cucumber.  
[ 1 - 3 - 6 - 7 - 14 ]

*Jamon Bellota 100% Iberico – €35/Hg*

Servito con pane azzimo alle erbe.  
Served with azzimo herd bread.  
[ 1 ]

*Caviare con pan brioche*

Caviar with toast and brioche bread  
Selezione Oscietra 20gr - €45 / Selezione Beluga 20gr - €85  
[ 1 - 4 ]

Servizio 10%

REAR

## ANTIPASTI

### *Insalatina di mare* – €25

Calamari / Seppie / Polpo e gamberi di Mazara del Vallo  
preparati in diverse cotture con salsa ai limoni di Sorrento /  
Accompagnato da patate e verdure di stagione

Squid, cuttlefish, octopus and Mazara prawns stewed with  
lemon sauce, potatoes and seasonal vegetables

[ 2 - 7 - 11 - 13 ]

### *Crudo alla Scapece* – €25

Pescato del giorno / Spuma di zucchine alla scapece /  
Menta / Mandorla

Catch of the day with zucchini froth “*alla scapece*”, mint and almonds

[ 4 - 8 ]

### *Wagyu e Cardoncello* – €32

Entrecôte di Wagyu scottato / Cardoncello marinato e  
bernese allo yuzu

Seared Wagyu Rib-Eye steak, marinated cardoncelli  
mushrooms and yuzu Béarnaise sauce

[ 3 - 7 ]

### *Volevo essere arrosto* – €14

Carciofo cotto in olio cottura / Polpettina di maiale / Crema  
di topinambur alla brace / Salmoriglio alla menta /  
Spuma di provola / Noci

Artichoke cooked in oil, pork meatball, charcoal-roasted Jerusalem artichoke  
cream, mint salmoriglio, and smoked provola froth with walnuts

[ 1 - 3 - 7 - 8 ]

Servizio 10%

# REAR

*Una selezione di mare, da vivere secondo il proprio gusto:*

in purezza, in abbinamento a paste / riso o alla brace.

## *Il gran crudo del REAR – €45*

1 Scampo / 1 Gambero / 2 Tartufi di mare / 3 Ostriche

1 scampo, 1 prawns, 2 sea truffles, 3 oysters

[ 2 - 13 ]

### *Tartare di salmone – €18*

Salmon tartare

[ 4 ]

### *Tartare di tonno – €22*

Balfego tuna tartare

[ 4 ]

### *Scampi baia di Porcupine – €9 al pz.*

Porcupine Bay Scampi

[ 2 ]

### *Scampi reali baia di Porcupine – €22 al pz.*

Royal Porcupine Bay Norway Lobsters

[ 2 ]

### *Gamberi XXL di Mazara – €12 al pz.*

Mazara XXL Red Prawns

[ 2 ]

### *Tartufi di mare – €4 al pz.*

Sea truffles

[ 13 ]

### *Ostrica POGET – €7 al pz.*

Poget Oyster

[ 13 ]

### *Ostrica REGAL OR – €9 al pz.*

Regal Or Oyster

[ 13 ]

### *Ostrica TARBOURIECH – €9 al pz.*

Tarbouriech Oyster

[ 13 ]

*Astice blu – €12/Hg*

*Aragosta – €18/Hg*

*King Crab – €20/Hg*

## *Catalana di astice – €55*

**Servita con pomodori / olive / cipolla**

Lobster Catalan-style served with tomatoes, olives, and onion

[ 2 - 9 - 11 ]

Servizio 10%

REAЯ

## PRIMI PIATTI

### *Pasta Militare* – €40

**Tubettone selezione Vicidomini, cotto in brodo di crostacei /  
King Crab / Salsa di ostriche e champagne**

Vicidomini Selection "Tubettone", cooked in shellfish broth, served with  
King Crab, oyster sauce and champagne

[ 1 - 2 - 4 - 9 - 11 ]

### *Bottone allo scoglio* – €28

**Pasta fresca ripiena di guazzetto ai frutti di mare / Crudo e  
cotto di crostacei e molluschi / Salsa al pomodorino  
giallo del vesuvio**

Fresh stuffed pasta filled with seafood stew, featuring raw and cooked  
shellfish and molluscs, served with a yellow Vesuvian cherry tomato sauce.

[ 1 - 2 - 3 - 4 - 11 - 13 ]

### *Pasta e piselli cas' e ova* – €22

**Tubettini selezione Vicidomini / Piselli centogiorni del  
Vesuvio cotti alla brace / Pecorino / Salsa al tuorlo d' uovo e  
thè nero affumicato**

Vicidomini selection "tubettini" pasta, charcoal-grilled Vesuvian  
"centogiorni" peas, pecorino cheese, egg yolk sauce and smoked black tea

[ 1 - 3 - 7 ]

### *Ricordo d'infanzia* – €22

**Tagliatelle di pasta fresca / Pomodoro crudo  
schiacciato a mano / Basilico**

Fresh tagliatelle with Hand crushed raw San Marzano tomatoes  
(Casa Marrazzo D.O.P.) and basil

[ 1 - 3 ]

REAR

## SECONDI PIATTI

### *Dal Mare alla Brace - €30*

Trancio di pescato del giorno con primizie primaverili,  
cotte al burro e limone

Seared catch of the day with spring vegetables, cooked in butter and lemon

[ 4 - 7 ]

### *Filetto di Wagyu Giapponese - €55 / Hg*

Accompagnato da contorni di stagione

Served with seasonal side dishes

### *Manzo, patate e asparagi - €48*

Filetto di manzo cotto alla brace [selezione Miguel Vergara] /  
Terrina di patate / Asparagi e jus

Charcoal-grilled beef fillet [Miguel Vergara selection], served with  
potato terrine, asparagus, and jus

[ 7 - 9 ]

## *Dalla Brace*

Pescato del giorno a seconda della disponibilità, accompagnato da contorni di stagione

Catch of the day, subject to availability, served with seasonal side dishes

### SELEZIONE



*Costata - €10,50 / Hg*

*T-Bone - €9,50 / Hg*

Servizio 10%

## ALLERGENI REG UE 1169\20

1. glutine (*gluten*) / 2. crostacei (*crustaceans*) / 3. uova (*eggs*) / 4. pesce (*fish*)  
5. arachidi (*peanuts*) / 6. soia (*soybeans*) / 7. latte (*milk*) / 8. frutta a guscio (*nuts*)  
9. sedano (*celery*) / 10. semi di sesamo (*sesame seeds*) / 11. anidride solforosa e solfiti (*sulphur dioxide and sulphites*) / 12. lupini (*lupin*) / 13. molluschi (*molluscs*) / 14. senape (*mustard*)

La stagione cambia, e con lei il nostro modo di raccontare la cucina. La primavera porta con sé leggerezza, colore e nuove ispirazioni. Ogni piatto nasce dall'incontro tra materia prima e sensibilità, seguendo il ritmo naturale degli ingredienti. Ci lasciamo guidare da ciò che la terra e il mare offrono oggi, con uno sguardo sempre rivolto alla ricerca e all'equilibrio. Accompagnarvi in questo percorso è il nostro modo di condividere un momento, fatto di gusto, cura e attenzione.

Grazie per aver percorso questo viaggio con noi.  
A presto.

*With the change of season comes a new way of telling our cuisine. Spring brings lightness, color, and fresh inspiration. Each dish is born from the meeting of ingredients and sensitivity, following the natural rhythm of what the season offers. We are guided by what land and sea provide today, with a constant focus on research and balance. Accompanying you through this journey is our way of sharing a moment, made of taste, care and attention.*

*Thank you for sharing this journey with us.  
We look forward to welcoming you again.*